

**Galette des rois à la poire,
amande et chocolat (vegan)**

**Galette des rois à la poire, à
l'amande et au chocolat**



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée bio et végétale avec ou [sans gluten](#)
- 2 poires pas trop mûres
- 250 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre blond
- 100 g de chocolat noir à pâtisser
- 70 g de fécule de maïs ou d'arrow-root
- 50 g d'huile d'olive ou de tournesol (+ un peu d'huile pour la cuisson des poires)
- 100 ml de [lait d'amande](#) (+ un peu de lait d'amande pour la dorure)
- 4 c. à soupe de crème d'amande
- 2 c. à soupe de purée d'amande blanche
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 fève (1 noix du Brésil, 1 noisette, 1 amande...)

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Éplucher les poires, les couper en quatre, retirer le trognon et recouper en tranches fines.
3. Faire dorer à feu moyen dans une poêle avec un peu d'huile, 5 minutes environ. Réserver.
4. Couper le chocolat en copeaux fins (pas en pépites), au couteau de cuisine. Réserver.
5. Dans un saladier, verser la poudre d'amandes, le sucre et la fécule. Écraser et mélanger l'ensemble à la fourchette de sorte à obtenir une poudre lisse.
6. Dans un bol, mélanger à la fourchette, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, la purée d'amande avec l'huile, le lait, la crème et l'extrait d'amande amère.
7. Verser dans le saladier et bien mélanger le tout à la fourchette toujours.
8. Dérouler les 2 pâtes feuilletées (laisser la première

sur son papier sulfurisé pour la cuisson).

9. Répartir la préparation à l'amande sur la première en laissant 1 cm en bordure.
10. Déposer les lamelles de poire en rosace et répartir les copeaux de chocolat.
11. Ajouter la fève (en évitant le centre) et recouvrir de la seconde pâte feuilletée.
12. Appuyer délicatement sur les bords avec les doigts en veillant à ce qu'ils adhèrent bien, puis les replier vers l'intérieur jusqu'à la garniture. Badigeonner la galette de lait d'amande (au pinceau) et, avec la pointe d'un couteau, dessiner des diagonales ou des épis.
13. Enfourner 30 à 35 minutes (selon si vous aimez votre galette bien dorée ou non).
14. Laisser tiédir avant de déguster aussitôt.



Notes :

- J'aime mixer mes amandes entières au robot et ainsi préparer ma propre poudre d'amande.
- Si vous réalisez votre galette plusieurs heures avant de la consommer, passez-la au four quelques minutes avant de la déguster pour lui redonner tout son moelleux.



[themoneytizer id=13364-16]